

2021 Vigneto di Tobia Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Superiore BIO

Col di Corte | Marken

Der Verdicchio dei Castelli di Jesi "Vigneto di Tobia" wird aus den Trauben eines 45 Jahre alten Weinbergs gekeltert und ist der große Bruder des Anno Uno. Der Boden der Lage ist lehmiger und kalkiger und nach einem Ampelologen benannt, der um 1850 in dem Gebiet tätig war. Die Trauben werden nach denen des Anno Uno geerntet, um eine bessere Extraktion zu erreichen und einen körperreicheren Wein zu erzeugen, der dennoch frisch und leicht zu trinken ist. Der durchschnittliche Ertrag des Weinbergs liegt bei 50 Doppelzentnern pro Hektar und damit bei der Hälfte des für eine Riserva zulässigen EHöchstertrags. Die Trauben werden von Hand gelesen, spontan vergoren und im Edelstahl ausgebaut. So entsteht ein engmachiger, strukturierter und kraftvoller Verdicchio mit guter Mineralität und hervorragender Länge.



Sensorik

Farbe	sonnengelb
Duft	weißer Pfirsich, Feuerstein
Geschmack	komplex, lebhaft Säure, engmaschigt

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl
Trinkreife	2024-2026
Trinktemperatur	8-12°C

Speiseempfehlung

Muscheln in Weißwein, Garnelen in Knoblauch, Fischtapas

Auszeichnungen

3 Gläser Gambero rosso

Produzent

Bio ist für Giacomo von Col di Corte keine Spezifikation, keine Marke, nicht nur ein Wort, sondern alles, was dieser Begriff zusammenfassen soll. Es ist eine Landwirtschaft, es ist Respekt vor der Natur in dem Bewusstsein, dass Landwirtschaft ein Eingriff des Menschen in die Natur ist. Die Natur würde spontan ganz andere Ergebnisse hervorbringen. Wo heute ein Weinberg oder ein bebautes Feld ist, wäre ein Wald oder ein einfaches Gewirr von Brombeeren, das Wort, das diesen Ansatz am besten zusammenfasst, ist:

Agrarökologie. Col di Corte produziert Wein mit der Absicht, eine Ressource (kein Produkt) anzubieten, die gesund und angenehm ist und einen hohen Trinkgenuss bietet. Giacomo ist davon überzeugt, dass das Handwerk in jedem Arbeitsbereich heute die siegreiche Waffe in einer Welt ist, in der das industrielle Modell seine Grenzen, wenn nicht gar sein Scheitern gezeigt hat. Heute sind es die Handwerker, die uns lehren sollten, wie man lebt, diejenigen, die durch ihre Erfahrung, ihr Wissen und ihre Tradition, durch ihre Kultur, um nur ein Wort zu gebrauchen, in der Lage sind, etwas Einzigartiges anzubieten.

Gründungsjahr	2011
Anzahl der Mitarbeiter	4
Rebfläche	12,5 Hektar
Zahl produzierter Flaschen	45.000
Rebsortenspiegel	Verdicchio (8H), Montepulciano (3H), Sangiovese(1/2 H), Cabernet Sauvignon (1H)

Col di Corte | Via San Pietro 19a | 60036 Montecarotto